



## Spiropoulos Oxylos

Nemea DOP 2018

Im Oxylos zeigt sich Agiorgitiko von ihrer eleganten Seite. Eine gelungene Balance zwischen Terroir und Barrique.

**Artikelnummer** 1184.18  
**Weingut** Ktima SpiropoulosKonstantina Spyropoulou  
**Region** Mantinia  
**Jahrgang** 2018

 **Degustationsnotiz**  
Funkelndes Rubinrot; schwarze Johannisbeeren, etwas Wacholder und Noten von Lorbeerblättern sowie feine Röstnoten im Bukett; geschliffener Auftakt, komplex, angenehme Balance, dezente Barriquenoten, seidenes Tannin; frischer Abgang  
*David Rodriguez, Weinakademiker*

 **Rebsorten**  
Agiorgitiko (100%)

 **Speisenvorschläge**  
Grilladen, Pasta-Gerichte

 **Lagern** Bis mindestens 2026 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**  
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	12 mg/l
Gesamte SO2	65 mg/l
Flüchtige Säure	0.67 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.68
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	16.05.2023

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: GR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1184.18](http://www.delinat.com/1184.18)

